SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

FICHAS TECNICAS

MATERIALES PARA PROYECTO SENNOVA

“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CON ALTOS APORTES NUTRICIONALES, DERIVADOS DE HARINAS NO CONVENCIONALES EN GIRARDOT, CUNDINAMARCA” SGPS-10598-2023

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ACEITE CRUDO DE OLIVA**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE OLIVA**
Calidad	NTC 258
Generalidades	Aceite crudo de oliva obtenido únicamente del fruto del olivo (olea europaea l.), obtenidos por procedimientos mecánicos de extracción o por otros medios físicos ben condiciones especiales de temperatura que no alteran su composición y separados de los re
Requisitos Generales	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25ºC, tener sabor y olor característico y estaalr libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos e
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en recipientes impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 d
Presentación	FRASCO X 1000 CC
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ACEITE DE SESAMO**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE SESAMO**
Calidad	NTC 258
Generalidades	El aceite de sésamo es un aceite vegetal derivado de las semillas del sésamo (también llamado ajonjolí), tiene un aroma distintivo y su sabor recuerda a las semillas de que procede.
Requisitos Generales	El aceite de sésamo empleado en la cocina de Asia deriva, por su color oscuro y su aroma, de semillas de sésamo tostadas. Se emplea a menudo en la cocina china y coreana, generalmente añadiéndolo al final del cocinado con el objeto de dar sabor.
Requisitos Específicos	Ácidos grasos Nomenclatura Mínimo Máximo Palmítico C16:0 7.0 % 12.0 % Palmitoleico C16:1 trazas 0.5 % Esteárico C18:0 3.5 % 6.0 % Oleico C18:1 35.0 % 50.0 % Linoleico C18:2 35.0 % 50.0 % Linolénico C18:3 trazas 1.0 % Eicosenoico C20:1 trazas 1.0 %
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	FRASCO X 1000 CC
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ACEITE REFINADO DE GIRASOL LIBRE DE GRASAS TRANS**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE VEGETAL LIBRE DE GRASAS TRANS**
Calidad	NTC 264
Generalidades	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado,
Requisitos Generales	El aceite refinado de girasol no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de girasol debe tener
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben e
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 510
Presentación	LITRO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS**
Nombre Comercial del Producto	**ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS**
Calidad	El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. Fecha de vencimiento mínimo de 10 meses a partir de la fecha de entrega.
Generalidades	Producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos
Requisitos Generales	Producto para uso alimenticio
Requisitos Específicos	
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento, y cumplir con la Resolución 2606 de 2009
Presentación	LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ACIDO CITRICO**
Nombre Comercial del Producto	**ACIDO CITRICO**
Calidad	Fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de la fecha de entrega
Generalidades	Producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos.
Requisitos Generales	Polvo cristalino blanco y/o cristales incoloros Y debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas
Requisitos Específicos	Producto granulado fino cristalino blanco en presentación por kilos PROPIEDADES ESPECÍFICAS Origen del Compuesto: Orgánico Nombre Químico: Ácido 2-hidroxi- 1,2,3- propanotricarboxílicoSinónimo de Nombre Químico: 1, 2, 3 Acido propanetricarboxilico; ácido beta hidroxitricarboxílico; ácido beta-hidroxitricarbalílicoFórmula:C6H8O7Estado: sólidoDensidad:1,665 g/cm3Composición Química: Cristales de 99 % pureza mínima .
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, y cumplir con la resolución 2606 de 2009.
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**AJONJOLI**
Nombre Comercial del Producto	**AJONJOLI**
Calidad	REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Generalidades	El sésamo o ajonjolí1 (Sesamum indicum L.), cuya semilla es el ajonjolí, es una planta cultivada por sus semillas ricas en aceite, que se emplean en gastronomía, como en el pan para hamburguesas. También es usado para hacer dulces
Requisitos Generales	* hecho de maíz mediante un proceso de fermentación similar al que se usa para hacer yogur cerveza y salsa de soja
Requisitos Específicos	Las semillas de sésamo poseen una elevada cantidad de proteínas, además de ser ricas en metionina, un aminoácidoesencial. Las grasas que contiene son insaturadas, consideradas más beneficiosas que las saturadas, lo que junto a su contenido de leci
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 d
Presentación	LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ALMENDRAS EN LAMINA**
Nombre Comercial del Producto	**ALMENDRAS EN LAMINA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La almendra es el fruto del almendro. Posee una película de color canela que la envuelve además de una cáscara exterior que no es comestible, que representa un peso importante de la almendra, y una piel verde que se va secando.
Requisitos Generales	Las almendras contienen Proteínas, grasas, vitamina E, magnesio, manganeso entre otros. son recomendadas para perder peso.
Requisitos Específicos	La presentación debe ser en láminas
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ALMIDON DE YUCA AGRIO**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDON DE YUCA AGRIO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Polvo blanco y fino que se obtiene mediante una fermentación natural y posterior secado del almidón extraído de las raíces de yuca, presentación kilo
Requisitos Generales	El almidón de yuca no contiene gluten y, sin embargo, es muy panificable, por lo que se utiliza como sustituto de la harina de trigo en caso de intolerancias al gluten.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ALMIDON DE YUCA DULCE**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDON DE YUCA DULCE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Harina obtenida a partir de la yuca
Requisitos Generales	Almidón utilizado para la elaboración de productos a base de queso.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO (EXPANDEX)**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO (EXPANDEX)**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Harina obtenida a partir de la yuca
Requisitos Generales	Producto utilizado para la generar un mayor crecimiento a los productos a base de queso.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ANTIESPUMANTE GRADO USP**
Nombre Comercial del Producto	**ANTIESPUMANTE GRADO USP**
Calidad	Fecha de vencimiento mínimo de 10 meses a partir de la fecha de entrega.
Generalidades	Emulsión fluida de polidimetilsiloxano. Soluble en agua, e inoloro
Requisitos Generales	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453.
Requisitos Específicos	Producto para uso alimenticio
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453.
Presentación	LITRO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ARROZ NORMAL**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ BLANCO**
Calidad	NTC 671
Generalidades	Arroz elaborado, descascarado al cual se le h eliminado parcial o totalmente el germen y las capas d la aleurona Se conoce en el lenguaje internacion como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipo y por grados, de acuerdo con el porcentaje de de
Requisitos Generales	No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente Debe estar libre de infección o infestación, ni exceder lo
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671
Empaque y Rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto y que permita realizar el muestreo. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ARVEJA**
Nombre Comercial del Producto	**ARVEJA AMARILLA SECA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La arveja amarilla es una de las hortalizas que mayor cantidad de carbohidratos y proteínas entrega por unidad de peso, destacándose como fuente importante de sacarosa y aminoácidos, incluyendo lisina. Se caracteriza por su forma circular y de color amarillo
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**AVENA EN HOJUELAS**
Nombre Comercial del Producto	**AVENA EN HOJUELAS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Hojuela de Avena es el producto obtenido de granos de Avena (Avena Sativa) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente, cocidos y que han sido aplastados para formar hojuelas de un espesor tal que permite la coc
Requisitos Generales	Compuesta 100 % Avena descascarada y laminada (sin aditivos).
Requisitos Específicos	Libre de material extraño, libre de cualquier olor objetable envasada higiénicamente, fecha de vencimiento mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**BALÚ**
Nombre Comercial del Producto	
Calidad	la calidad de la proteína del chachafruto es superior a la del frijol, arveja, haba y lenteja. Además, se puede preparar en toda clase de platos, como postres, tortas, natillas, pasteles,
Generalidades	Que el producto venga en canastillas sin golpes y en óptimas condiciones
Requisitos Generales	El producto se debe encontrar en óptimas condiciones sin golpes ni abolladuras libre de plagas o con residuos de insecticidas, igualmente la fruta debe estar en la maduración óptima.
Requisitos Específicos	Que cumplan con las características propias del producto
Empaque y Rotulado	Canastillas
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**BENZOATO DE SODIO**
Nombre Comercial del Producto	**BENZOATO DE SODIO**
Calidad	Fecha de vencimiento mínimo de 10 meses a partir de la fecha de entrega.
Generalidades	Producto sólido, color blanco, para uso en la industria de alimentos.
Requisitos Generales	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009, y con la NTC 1453
Requisitos Específicos	Producto para uso alimenticio
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**BICARBONATO**
Nombre Comercial del Producto	**BICARBONATO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El bicarbonato de sodio es un compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua, con un ligero sabor alcalino parecido al del carbonato de sodio, de fórmula $NaHCO_3$. Se puede encontrar como mineral en la naturaleza o se puede producir artificialm
Requisitos Generales	Producto sólido, color blanco, para uso en la industria de alimentos. En pasteleria se usa para dar volumen a algunos productos batidos
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARBOXIMETILCELULOSA**
Nombre Comercial del Producto	**CMC**
Calidad	Normatividad para aditivos
Generalidades	Es un producto no tóxico. Se utiliza como aditivo para la industria que permite diferentes aplicaciones:. Espesante • Estabilizante • Relleno • Fibra dietética • Emulsificante
Requisitos Generales	Auxiliar en el batido de helados, cremas y natas; como auxiliar para formar geles en gelatinas y pudines; espesante en aderezos y rellenos, agente suspensor en jugos de frutas, etc
Requisitos Específicos	La CMC puede ser utilizada para diversas funciones, lo que facilita su utilización por diferentes industrias. Sus características más destacadas son: • Solubilidad • Reología • Adsorción en superficies Pureza (contenido de CMC activo): la CMC se produce con sales de sodio dando al producto pureza • Viscosidad: una de las características más interesantes de la CMC que puede variar de baja a alta. Se mide mediante viscómetros digitales en ciertas temperaturas y en diferentes porcentajes de disolución (1%, 2% o 4%) • Grado de substitución: es el número medio de grupos de sodio carboximetil por unidad de anhidroglucosa en la estructura de la celulosa. Este parámetro es importante en diversas áreas de aplicación del producto. • Espesante para salsas, añadido en una proporción de entre un 2 y 3% del peso total, dará una agradable textura a cualquier salsa, incluso fría. Mantiene además la homogeneidad de una salsa que se va a congelar y luego a descongelar. • Estabilizante para helados manteniendo firme la emulsión y evitando la aparición de cristales de hielo. Combinado con espesantes como la goma guar o el carragenato, le da al

	helado una excelente textura y viscosidad. Usar aproximadamente 0,5 g por kilo de preparado. • Masas panaderas y pasteleras. Aporta más volumen y alarga la vida de las masas cocinadas al retener la humedad. Da una textura muy agradable reduciendo en parte la cantidad de grasa necesaria para dar una textura similar. Retrasa la aparición de moho. Suele añadirse en una cantidad equivalente al 0,3 al 0,5% del peso total de la masa. • Pasta fresca: añadir en una proporción de 0,5 a 1% del peso de la masa para conseguir pasta fresca más flexible, resistente y de excelente textura en boca. • Bebidas: una cantidad pequeña de CMC le da a las bebidas (frías o calientes) una mejor textura en boca y reduce la posibilidad de formación de fases o sedimentación. • Sustituto del gluten. La enorme elasticidad del CMC lo convierte en un aditivo habitual en las masas panificables libres de gluten, permitiendo que "suban" y dándole una textura agradable • Fondants y recubrimientos: otorga flexibilidad y resistencia a los recubrimientos, evitando que se agrieten a la vez que se alarga su vida reteniendo su humedad. Añadir en una cantidad de 6 a 8 g de CMC por cada kilo de fondant (1 cucharada de postre por cada 250 g de fondant).
Empaque y Rotulado	Bolsa de polietileno con rotulado según normatividad
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARRAGENINA USP PARA LACTEOS**
Nombre Comercial del Producto	**CARRAGENINA USP PARA LACTEOS**
Calidad	Fecha de vencimiento mínimo de 10 meses a partir de la fecha de entrega.
Generalidades	Producto sólido, estabilizante para uso en la industria de alimentos.
Requisitos Generales	cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.
Requisitos Específicos	Producto de uso alimenticio
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses
Presentación	LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CEBADA**
Nombre Comercial del Producto	**CEBADA**
Calidad	La calidad de la cebada puede verse afectada por la variedad, el ambiente y sus interacciones por eso debe taparse herméticamente para evitar que entren larvas diminutas de plagas que pueden infestar el interior.
Generalidades	debe ser protegida de la humedad y almacenada a una temperatura entre 10º y 21º C. Sin importar la cantidad de la que se trate, esta debe ser colocada en contenedores que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insecto
Requisitos Generales	El producto se debe encontrar en óptimas condiciones sin golpes ni abolladuras libre de plagas o con residuos de insecticidas, igualmente la fruta debe estar en la maduración óptima.
Requisitos Específicos	Que cumplan con las características propias del producto
Empaque y Rotulado	Bolsa de polietileno con rotulado según normatividad
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CITRATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO**
Nombre Comercial del Producto	**CITRATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO**
Calidad	**Fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de la fecha de entrega.**
Generalidades	**Producto sólido, para uso en la industria de alimentos.**
Requisitos Generales	**cumplir con la Resolución 2606 de 2009. Empacado en bolsa de polietileno**
Requisitos Específicos	**Producto de uso alimenticio**
Empaque y Rotulado	**El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses**
Presentación	**LIBRA**
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CHIA**
Nombre Comercial del Producto	**SEMILLAS DE CHIA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Semillas de chia, de forma ovalada y tamaño pequeño de aproximadamente 1,5mm de ancho por 2mm de largo. El color es de castaño oscuro a pardo
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CREMOR TARTARO**
Nombre Comercial del Producto	**CREMOR TARTARO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El cremor tártaro es un producto de origen natural, es un subproducto del vino. La presentación es un polvo blanco que no tiene sabor, ni afecta los sabores. El nombre de «crémor tártaro» proviene del nombre químico, bitartrato de potasio. En la cocina se utiliza para estabilizar las claras de huevo y prevenir que se formen cristales de azúcar. Sin embargo, también tiene muchos otros usos menos conocidos. Esta sustancia puede combatir la acidez y tratar infecciones del tracto urinario.
Requisitos Generales	Tanto en panificación como en pastelería se usa combinado con el bicarbonato de sodio, así se convierte en un sustituto de la levadura química provocando que nuestros panes y pasteles aumenten su tamaño. Por otro lado se puede decir que se usa principalmente en repostería como estabilizante en la preparación de merengues aportándole volumen y consistencia de esa forma mejorar notablemente su tolerancia al calor y dado que el cremor tártaro además evita la cristalización del azúcar los merengues suelen mantenerse muy suaves y cremosos.
Requisitos Específicos	Para uso alimenticio
Empaque y Rotulado	BOLSA
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CUBIOS CÓD. 40197**
Nombre Comercial del Producto	**CUBIOS**
Calidad	NTC 1253
Generalidades	La mashua, mashwa ,isaño , majua o **cubio** (Tropaeolumtuberosum) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm.Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.
Requisitos Generales	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto debe contener la información necesaria como Procedencia, lote, estado sanitario, cantidad entre otros.
Presentación	KILO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ENDULZANTE EN POLVO A BASE DE SUCRALOSA Y MALTODEXTRINA**
Nombre Comercial del Producto	**SUCRALOSA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Edulcorante artificial compuesto por: sucralosa 1.19%, solución de dextrosa monohidrato/maltodextrina 98.81%. Utilizado como endulzante para alimentos
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	CAJA POR 500G
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**FRIJOL CARGAMANTO**
Nombre Comercial del Producto	**FRIJOL CARGAMANTO**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871
Generalidades	El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolussppque presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere
Requisitos Generales	No se aceptará, entre los grados 1, 2, 3, y 4, fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Co
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -871
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**FRIJOL VERDE DESGRANADO**
Nombre Comercial del Producto	**FRIJOL VERDE DESGRANADO**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871
Generalidades	El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolussppque presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere
Requisitos Generales	No se aceptará, entre los grados 1, 2, 3, y 4, fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Co
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -871
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación	LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**GARBANZO**
Nombre Comercial del Producto	**GARBANZO SECO PARA CONSUMO**
Calidad	Cumplir con NTC 923: Garbanzos
Generalidades	Garbanzo seco para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie Cicerarietinum L. Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro u oscuro uniforme, de los cuales máximo
Requisitos Generales	Olor característico, color castaño claro u oscuro, limpio, libre de impurezas y materiales extraños. No debe presentar signos de infestación o infecciones
Requisitos Específicos	Deben estar empacados de manera que se visualice todo el producto. El color debe ser homogéneo, no se aceptan manchas en el producto de ningún tipo. Cumplir con NTC 923 Tipo 1 Grado 1
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena Conservación e higiene del producto Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos termi
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**GOMA XANTAN**
Nombre Comercial del Producto	**GOMA XANTAN**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Emulsificante alimentario,
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**GUATILA**
Nombre Comercial del Producto	**GUATILA**
Calidad	alta
Generalidades	El producto se debe encontrar en óptimas condiciones sin cortes, sin golpes, abolladuras , con un color verde aceituna o verde viche
Requisitos Generales	El producto se debe encontrar en óptimas condiciones sin golpes ni abolladuras libre de plagas o con residuos de insecticidas, igualmente la fruta debe estar en la maduración óptima.
Requisitos Específicos	Cumplimiento con características propias del producto
Empaque y Rotulado	Canastillas con buena ventilación
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**LENTEJA**
Nombre Comercial del Producto	**LENTEJA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Las lentejas son un tipo de legumbres formadas por hidratos de carbono y proteínas, y también contiene una gran variedad de vitaminas y minerales. Se caracteriza por su forma redonda y aplanada color café claro.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**MARGARINA**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA**
Calidad	Cumplir con la NTC 241 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud.
Generalidades	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o
Requisitos Generales	El color debe ser crema o amarillo uniforme Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el Codex Alimentarius. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestació
Requisitos Específicos	Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Hu
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en bolsa y protegido en caja - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámet
Presentación	CAJA X 30 LIBRAS
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PECTINA**
Nombre Comercial del Producto	**PECTINA**
Calidad	Fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de la fecha de entrega.
Generalidades	Producto sólido, en polvo, polimero de ácido D- Galacturónico, de alto metoxilo, para uso en la industria de alimentos.
Requisitos Generales	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009
Requisitos Específicos	Producto para uso alimentario
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**SEMILLAS DE QUINOA**
Nombre Comercial del Producto	**SEMILLAS DE QUINOA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Semillas de quinoa, de forma redonda y lisa, de tamaño pequeño, aproximadamente de 2mm de diametro. El color varia de blanco, a rojo, rosado, naranja, marron o negro
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**SOYA**
Nombre Comercial del Producto	**SOYA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La soya o soja es una especie de la familia de las leguminosas, su forma es circular y de color amarillo claro o marrón. Contiene un alto valor proteico el cual es un factor importante para la alimentación humana y animal.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	ARROBA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**STEVIA SIN SABOR AMARGO**
Nombre Comercial del Producto	**STEVIA SIN SABOR AMARGO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La stevia es utilizada como sustituto del azúcar, gracias a sus hojas, que contienen una sustancia 15 veces más dulce que el azúcar de mesa o refinado. Además, el edulcorante natural de la stevia no aporta calorías al organismo
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad. Producto al 100% puro y natural, 300 veces más dulce que el azúcar, sin sabor amargo
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**YACON**
Nombre Comercial del Producto	**YACON**
Calidad	alta
Generalidades	El producto se debe encontrar en óptimas condiciones sin cortes, sin golpes, abolladuras , con un color Característico café palido
Requisitos Generales	El producto se debe encontrar en óptimas condiciones sin golpes ni abolladuras libre de plagas o con residuos de insecticidas, igualmente el tubérculo debe estar en la maduración óptima.
Requisitos Específicos	Cumplimiento con características propias del producto
Empaque y Rotulado	Canastillas con buena ventilación
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ZANAHORIA**
Nombre Comercial del Producto	ZANAHORIA
Calidad	NTC 1226
Generalidades	*Daucos carota*. Forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.
Requisitos Generales	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración. Categoría extra No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1226
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración deetileno, dióxidoEl empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	ARROBA
Imagen de referencia	